



DEO OPTIMO MAX.
UNI ET TRINO,

VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCÆ
Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

QUODLIBETARIIS DISPUTATIONIBUS,
*manè discutienda, in Scholis Medicorum, die Jovis vigesimo-octavo
mensis Novembris, anno Domini M. DCC. XLVIII.*

M. ANNA-CAROLO LORRY, Doctore
Medico, Præfide.

An summa Assimilationis Alimentorum & Fermentationis Analogia?

I.



LIMENTORUM constat necessitas, cum animalium naturâ, debiliq; ipsorum corporum habitu, tum portentoso originis eorum & incrementi instituto, quo scilicet è liquoris guttulâ, molem millies & solidiorem & ampliorem solent acquirere. Si verò naturæ Moderator, in orbem respersâ animalium multitudine, tam & generibus & speciebus distinctâ, suas patefecerit opes; non minori pompâ claruit, dum ipsis largitus est tot

A

genere & indole diversas alimoniarum species. Omnes enim vegetantium classes, ipsis in alimoniam propolite. Quasdam succis alibilibus ditiores ubique quasi feminatas videas, ideò, mole suà præstantibus animalibus pectoribus nempe jumentisque, alimentum præbentes; qualia sunt gramina, legumina, vegetantiaque quorum cruciformem figuram obtinere tetrapetali flores. Aliæ plantarum classes insectis innumeris reservantur. Tot prodigiis divitem camporum superficiem intueri; nulla tibi feriet oculos planta, quæ plurimas insectorum species non enutriat. Si in propatulo radices ponas, quot vermes figurâ & genere diversos in his depascendis versatos reperies; quot in foliis devorandis occupatas erucas; quot tandem in exsurgendis è profundo florum melleis liquoribus intentos, ærei elementi incolas, muscas, papiliones, &c. deprehendes? Harum nihilominus plantarum usum non alimenti, sed Medicinæ tantum titulo norunt aliæ animalium familiæ, quæ tam feroci incenduntur animo, ut similes trucidare, exanimatosque sævis unguibus quadrupedes plantivoros illis sit vorare consuetum & familiare; ita inter quadrupedes, omnia ferè ferarum genera, inter aves, rapaces ideò dictæ; piscium numerosus ordo, robusto feroque corporis habitu, summâ celeritate, armis ad cædes stragemque instructis gaudent. Quot insectorum ordines, eadem ferociâ pulsi, effluvis ex carnibus animalium avolantibus alliciuntur, vivuntque ex his substantiis, quas mox ipsorum verminosa progenies ferociori donata indole avidius depascetur. Totum ergò in alimoniam verti valet animale regnum. Regni vegetantium principia, ab animalibus plantivoris immutata, regnum animalium ingressa, à carnivoris magis elaborata, imò in piscibus à minimo usque ad ingentes Balenas tot mutationes experta, facultatem nutritivam adhucdum retinent. Ad quem verò terminum leges illæ extendi se sinent? Forsàn in infinitum. At non ne uberior mirandi causa aderit, attendenti, quòd tot inter se formâ & indole discrepantes alimoniarum species, ab eodem animali, nempe homine indiscriminatum vulgò usurpentur? In primâ sui origine fructibus à naturâ spontè oblati contentus vivebat. Simplex adeò victus brevi obsolevit. Carnes animalium igne paratas, gulâ suadente, in alimoniam homo cepit usurpare, (a) mensamque Cadaveribus instruere non exhorruit. Sed hæc ipsa simplicitas periit apud nepotes. Omni genere frugum hodiè vescitur. Inter leguminosas, cichoraceas, umbelliferas, cruciformes vegetabilium classes, quasdam in suos usus species seligit. Regnum animale appetit. Nec satis est armenta in usum mensæ trucidari, in deliciis carnivora ipsa collocat animalia; complures nempe cum palustres, tum aquaticas aves innumera insecta depastas. Vegetantium regnum cum animali miscet edoctus gulâ; at quod inauditum, minerale duobus aliis addere placuit. Sic varia salsamentorum genera, nullo quidem nutriente principio ditia, gulâ velut irritamenta, condiendis cibis adhibere ingluviens industria edocuit. Nec minor in potibus diversitas. Unicus à principio potus, aqua, vino, cerevisiâ, aliisque hujusce generis liquoribus, hodiè famulatur. Quot etiam in alimentis dedere diversitates, morum, regionis, religionisque varietas! Hic melones in mensis apponi vulgare; in consuetum apud Indos. Apocinos, recentes equidem, in cibum usurpari apud Canadenses non capimus. Immo, & audimus (b) gummi arabico vires desessas refocillare, & enutrirî Nigritas Africanos, illud in Ægyptum deportantes. Ex tanto ni-

(a) Bossuet.
Hist. Univ.
part. 1. chap.
1.

(b) M. la
Truë, voy.
de l'Afrique
partie P. La-
bat. 1. vol.
p. 239.

hilominus alimoniarum apparatu, elaboratæ portiunculæ, faciunt unum corpus; lympham unam. Quot ergo passæ mutationes in hac assimilatione! Si huc fermentationem revocare, non finat principii Chymicis edocta ratio; saltem analogiam postulare non mediocrem, inter assimilationem & fermentationem, nedum veter, quin imò cogit eadem ratio; sive subiecti materiam consideres, seu ad utriusque operationis modum attendas, aut deniquè phænomena sibi mutuò respondentia intuearis.

I I

FERMENTATIO (a) nihil aliud est quàm motus intestinus in substantiis laxæ mixtionis spontè oriundus, qui ab aqueo latice summe mobili originem accipit, composita laxè unita separat, agitat, atterit, præsentis unionis *nexum* solvit, divulsas, simulque attenuatas recolligit & coadunat moleculas; ita ut nova mixta, nova etiam composita, natales habeant. Quibus innotescit, quàm latè præ cæteris operationibus per orbem diffusa sit fermentationis actio. Interrupto enim in vegetantibus, aut animalibus, humorum vitali circulo, ejus imperio subjacent. Messoris enim falce, humifusis graminibus, quàm cita facilisque nascatur fermentatio; si incautè aggestis, ideòque radiis solaribus non obversis, aqueus humor non effluerit. Adèd enim succorum vegetabilium laxa est mixtio, ut aquoso latice, ab ignis ubique diffusi impetu, in motum actio, possit unionis solvi nexus, & inchoari fermentationis actio. In animalibus etiam, ubi humorum circulus cum vitâ perierit, quàm latè se spargit fermentationis motus! Quid horrida hæc putrefactio, nisi vera fermentationis species, aut potiùs (b) ultima fermentatio? Substantiarum in inchoante aut in extremâ fermentatione novæ facies, ab ipso collidentium sese molecularum motu tanquàm à causâ pendent. Alimoniarum etiam nutritioni aptiores moleculæ, attritus innumeros; motui fermentationis collisio comparandos, patiuntur, in stomacho, intestinis, vasculosâque corporis compage. Quid ergò vetat successivè in succo alibili formas ab assimilatione imprimi novas, & formis à fermentationis motu impressis penitus analogas? Id cogitare compellit fermentationis & assimilationis in vegetantibus analoga actio. Fructus enim horcæi, si ex arbore antè maturam ætatem avulsi palatum afficiant, quantus acor! Quanta acerbitas! Quantam acidorum copiam, quantam terrearum molecularum crassitiem analysis Chymica declarat! Si verò eos ferant arbores diutius, circulatorio liquorum vegetabilium motu, partes inter se collisæ, attenuantur; moleculæ acidorum jam divisæ cùm oleosis permiscuntur: hinc odores tam suaves, tam grati etiam fructuum saporis oriuntur. At in ipsis immaturè pariter ex arboribus avulsi, nonnè eadem faciat phænomena fermentationis actio? Quæ enim viâ nisi à levi fermentationis motu, acerbissimi hi fructus temperato acidorum & oleorum connubio, in deliciis menfarum annumerantur? At quod in vegetabili regno lentiori gradu perficitur, in animali regno citiùs succedit. Organorum enim animalium vires, non alimoniarum moleculis minores motus imprimunt, quàm longa hæc collisio & occurratio partium in fermentatione. Si ergò utriusque operationis subiectum idem esse, phænomenaque paribus decur-

(a) Schall.
Zimotech.
ch. 2. §. 4.
8. &c.

(b) Becher.
Phys. subc.
scâ. V. cap.
1. 4. 8.

4

rere legibus demonstrari valeat; de magnâ inter fermentationem & assimilationem analogiâ non supererit dubitandi locus.

I I I.

ETSI verò rerum summus Artifex, tantâ ubertate, tot numero & ordine diversas profudit animalibus alimonias, non minor tamen laudis campus insurget si miram totius artificii simplicitatem profundius insexeris. In omnibus enim alimoniis disposuit unum corpus, in variis diversum speciebus iisdem tamen characteribus insignitum, quibus & fermentationi & assimilationi idoneum evadit. Visciditate, subdulcique sapore in substantiis maximè nutritiis gaudet, ideò à chymicis mucidum dicitur. Ex salinis, oleosis terrestribusque moleculis laxâ inter se cohæsione unitis, comparatur. Omnibus enim in chymiâ tantisper versatis demonstratur laxa hæc unio, quòd singulæ partes suis gaudeant proprietatibus: salinæ enim aeris humiditatem alliciunt, & ideò Mucida in aere humido hument; terræ pondere ipso se produunt, & si sint abundantiores præcipitatione sese manifestant; oleosæ si copiosiores, difficilem faciunt totius mucidæ substantiæ solutionem. Turbida aliundè mucidi solutio, laxam inter se mixtorum unionem demonstrat. Ab hac laxitate unionis ipsius essentia pendet; à diversâ ingredientium proportionem & indole diversitates ejus oriuntur. Si verò attendas, quòd in naturâ omnia moveantur, quòd omnes corporum moleculæ ab igne (a) impellantur, rarefiant, laxè unitæ separentur; quòd aliundè iisdem sit vis inflata, quâ liberâ è nexibus quibuscibet, in novos ruant amplexus: mucidum illud esse verum & unicum fermentationis subiectum ultrò fateberis. Esse etiam verum & unicum assimilationis subiectum senties, si animadvertas, quòd rebus alentibus debeat etiam inesse laxa mixtorum unio, ut possint debilita animalium organa, ex his, suæ naturæ proprios elaborare humores. (b) Nec satis est illud esse rationi consonum, ni experimentis comprobetur. Omnia animalia in regno vegetabili aut animali alimenta quærunt, ipsisque alimoniarum materiam respersum in utroque regno mucidum præbet. Quantâ hic claret summus Creator sapientiâ! Ubique enim camporum sparsa, gramina hæc, & legumina, pecoribus jumentisque reservata, vix alios ferunt humores, nisi mucescentes, penitusque alibiles. Contrâ verò plantæ aliæ innumerabiles, aut oleis essentialibus odoratissimæ, aut resinis amarissimæ, aut salibus acerrimæ, animalibus tantum exiguâ contentis alimoniâ pastum præbent. Non enim tales plantæ mucido penitus indigent. Arte enim si resinas tollas, aut in aliis olea essentialia dissipes, supererit etiam substantia Extracti nomine insignita, quæ segregatis salibus, veram mucidi sortitur indolem; meritòque præcipuum humoris nutritii plantæ fundamentum reputatur. In hisce plantis, hæc sola alibilis portio. An enim ullus unquam naturæ curiosus indagator, in resinis aut oleis essentialibus animalia reperiit? Quin potiùs has substantias suæ insensissimas naturæ sentiunt, si quidem ab his fugere, imò corpora quorum superficies ab his benè tecta, non aggredi ipsis sit consuetum. Huic etiam mucosæ substantiæ proprium est, hæc oculis microscopio armatis exhibere animalculâ quæ in liquoribus arte Lewenhoockianâ deteguntur. Quid de regno animato dicam? Omnia veluti à mucido conflatâ dixerim, Ossa imò quasi è lymphâ mucescente:

(a) Boerhaav. chem. de igne Exp. 1, p. 77.

(b) Id. com. probat Galenus lib. 4, de simp. Med. Facult. cap. 10. Quidquid nutrit ex genere dulcissimum est.

concreta (c) demonstravit arte suâ Papinus. Quid ergò mirum, ipsorum corpora, aliis animalibus aut mole insignibus, aut multitudine infinitis in succulentam verti alimoniam? Mucidum verò non tantum assimilatio- nis, sed & fermentationis unicum esse subjectum observatio comprobat. An resinae, an olea essentialia, aliaque tenaciter composita regni vegetantis corpora spontè fermentationis leges subeunt? Non herclè. Extracta verò fermentescere citòque alterari, credere si recuses, Pharmacopœos consulte. Animalium corpora è mucido penitus conflata, quam citam putrefactionem subeunt! Notum enim est ipsorum carnes facilè motum intestinum pati, liquefcere, tetram in auras spargere mephiticam, quod paucis diebus fieri in Elephantis ingenti cadavere aut Balanæ colosso, sole indolstatico, nar- ravere viatores.

Nullum jam supererit dubium de hâc analogiâ, si fermentationis & assi- milationis operandi ratio oculis subjiciatur. Analogam enim patitur muta- tionem mucidum illud corpus, sive spontaneo fermentationis, sive violento animalium, motu agitur. Demissa enim intrâ animatum corpus alimenta in ore teruntur, moventur quaquaversum, humoribus aquosâ & saponaceâ indole instructis penetrantur; in ventriculo mox coquuntur plenius; in intestinis dein vasisque lacteis, succo pancreatico, torâque reduce lymphâ solvuntur, elaborantur ulterius; in sanguiferis denique atteruntur vasculis. Hinc primò mucidum corpus è solidorum cellulis liberum hâc lymphâ solutum fuit ipsiusque tantâ aquosi humoris copiâ laxior fuit facta mixtio. Secundò calor animalis vires fuit expertum, quibus & facilius à se moleculae dis- jungerentur, aut denuò cohærent. Tertiò demùm innumeris elaboratum fuit attritibus longo hoc per arterias venasque circulo. Eodem ordine, iisdem penè operationibus peragitur magnum fermentationis opus. Absque sufficien- ti aquei laticis copiâ non datur fermentatio; & quò majori aquæ copia mu- cidi textum relaxatur, eò citius ultimum fermentationis terminum, nempe putrefactionem attingit. Calori etiâ multa debet fermentatio: nisi adfit ille certo gradu, frustra hanc expectaveris. (d) In hieme vix fermentescunt vege- tantia, aut animalia putrescunt. At in æstate, quantus aëris ambientis æstus, tanta etiam fermentationis actio. Vegetabilis regni mucida, citò ultimâ fer- mentatione putrescunt. Motum & attritum postulat etiâ fermentatio; imò ex optimorum chymicorum mente, hoc penè totum nititur fermentationis opus. Quanti nascuntur attritus, diù spontaneâ illâ in fermentescente mucido agitatione, crebrò sibi occurrant moleculae, sese collidunt & atterunt! Qui- bus patet quàm analogis fermentationi & assimilatio operationibus absolvan- tur.

I V.

QUO in hanc operandi rationem altior se detinuerit meditatio, eò tibi major nascetur analogia. Mucescences enim substantiae si prò suâ indole brevior, aut tardior cogantur subire fermentationem, pari passu etiâ in assimilatione subiguntur; atque citius aut lentius assimilantur. Mucida ex animalibus deprompta, è moleculis regni vegetabilis elaborata, mixtis subtilionibus constare; mucida verò ex vegetabilibus, crassioribus constari mixtis, res est & rationi consona, & experimentis comprobata. Cogita etiâ quàm diutior ferre instrumentorum actionem, mucido vegetabili sit ne-

(c) Vid. Schall. Zym. cap. IV. p. 87.

(d) Schall. Zym. cap. IV. p. 113.

cessarium; dùm brevi eorumdem instrumentorum actione, ad ultimum fermentationis gradum, putrefactionem scilicet, regni animati mucidum deducitur. Eadem paribus succedere legibus in assimilatione notum. Alimenta è vegetabilibus, constantiorem functionum naturalium coctionem postulant; sæpiusque per vasa cum sanguine abripiuntur, priusquàm lymphæ animalis ædificium ingrediantur. (a) Ideò robustis proficua esse Medicina testatur. Contrà verò citò assimilantur mucifcentes ex animalibus alimonia; debiliūque etiā vires ab his citò refocillantur. At ut eadem lucidiūs fulgeat veritas, ad peculiare examen descende. In regno vegetantium, mucidas adesse substantias, diversā principiorum conditione distinctas, sentis. In his, crassa, tenaciter coherencia adesse iuxta, ut in farinaceis; in aliis, subtiliora, laxiūs unita, ut in horceis fructibus, capis facillimè. Hæc posteriora ideò non tantis instrumentorum viribus, in varios fermentationis gradus perducì; priora verò, vividiora pati prælia, attritus & numerosiores & fortiores, crassitie suæ accommodatos magis non ignoras. Eadem verò ut assimilentur, rusticorum aut robusto gaudentium habitu stomachi tradantur: debiles enim gravant, non enutriunt. (b) Quàm ergò infantium nostrorum male posita conditio, quibus farina, cujus levi fermentationis motu non fuit attenuata, crassities, laxata tenacitas, cum lacte cocto in alimentum proponitur! In regno animali diversæ etiā mucidorum naturæ. In plantivoris enim, & imprimis iis quibus pro tenerrimâ ætate organa sunt debilia, mucifcentes lymphæ non adeò elaborata, non ita subtilis, ac in carnivoris, aut iis qui robusto exercitatioque corpore pollent. Hinc carnivororum tam citò carnes putrescunt; dum diutiūs fermentationis instrumentis plantivororum resistunt Cadavera. Priora etiā assimilandas citiūs, tardiūs verò posteriora alimonia ministrant. Quot enim debilis naturæ hominibus præ vitulinâ carne, citiūs assimilandam Pluvialis Gallinaginis-ve caro præbuerit alimonia.

Quod verò huc usquè vel subiecti paritas, vel operationis concordia, invictè firmare videbantur; illud novas ab ipsâ phenomenorum expositione vires accipit. Diversæ pro diversâ mucidorum indole phenomenorum decursus. Omnes enim quotquot sunt plantæ, si paucas excipere velis, humores quos ferunt mucidos, ex mixtis mineralibus ut plurimum habent conflatos; verbi gratiâ ex terris texturâ crassis, salibus acore insignibus, oleis acidorum etiā divitibus. Talibus in substantiis, suborto fermentationis motu, inchoatâ collisione, solvitur mixtorum coherencia, acidaque spicula è quolibet nexu libera acore suo sese manifestant. In iis verò mucidis quorum tenax est mixtorum unio, ut in farinaceis, aut temperata partium proportio ut fructibus horceis, primus statim è conflictu spiritus ardens exurgit, è subtilissimis acidorum & oleorum conflatus moleculis, validâ collisione mox elaboratis, aut in mucido à naturâ quasi collectis. Molecularum collisione & occlusionatione diutiūs protensa, terræ attenuantur, subtiliores evadunt, acidorumque & oleorum mixtione ruptâ, pro insitâ ipsis vi, moleculæ denuò coeunt; faciunt alcalia volatilia, ultimos nempe fermentationis fatus. Analogis etiā legibus, ea ipsa phenomena in assimilatione mucidi vegetabilis solent succedere. In coctione enim substantiarum spirituofæ fermentationi habilium, pulsus intensitas, vasorum intumescencia, sanguinis rarefactio, grævo, torpor, vinosum spirans odorem expiratio, spirituofas partes restantur habuisse originem & in vasa sanguifera ingressum. Ad acefcentiam

(a) Swieten
commun. §.
69. N. 1.
Idem §. 71.
N. 2-3.

(b) Noë
Falconet.
Traité de l'a-
bus de la
bouillie.

dein vitæ viribus hi deducuntur humores; non quodd acore suo se prodant; sanitati enim somnoperè nocerent, & aliundè, non interrupto humorum circulo, non ipsis, à conjugio saponacearum quibus innatant molecularum, licet extricari. At serum lactis inspice: vide quam facile acescat. Quantam in se recondat salis essentialis acidi copiam: imò ad plantivororum animalium lympham attende: ipsam in primo fermentationis motu acidà putrefacere spicula perpende. Non interruptà etiàm organorum animalium in hos humores actione, terræ attenuantur, acidorum & oleorum mixtio rum-pitur, ad alcaliescentiam deduci videntur; quæ omnia ad secretiones, excretiones aut præternaturales affectus attinent. In fermentatione mucidorum ex animalibus, paulò aliter phænomena decurrunt; istius regni mucida, mixtis tenuioribus comparata, terris levioribus, acidis, aut nullis aut subtilioribus gaudent; & idèd mox successuræ alcali volatilium officinæ accommodantur. Hinc excitato in ipsis fermentationis minimo motu, jam ultimus adest fermentationis gradus, nempe putrefactio. Ex talibus etiàm substantiis citò coctis, & assimilatis, novæ comparantur lymphæ, nullis refertæ acidis; quin potiùs ad alcaliescentiam vergentes, putredini proximæ: nutrimentum, carnibus nimia copiâ ingestis more pessimo viventium, lac inspice. Quam facile fæteat & acescat! Quantum sæpè infantulis edat horrorem! Lac etiàm Lænx urinofum est & acre ad mundandos pannos instar bilis utile (c) notante Gesnero. Hinc inter fermentationem & assimilationem paritas phænomenorum insignis elucet.

(c) Gener.
Hist. Qua-
drup. p. 182.

V.

QUOSDAM tamèn limites, huic inter assimilationem & fermentationem paritati assignandos non diffitebimur. Plurima diversitatis momenta Corporum enim fermentescentium molecule, cum sint ejusdem naturæ, simulque iisdem subigantur instrumentis; unà etiàm mutationes easdem subeunt, eandemque mutæ formam referunt. Hinc in plurimis liquor spirituosus evadit; in aliis ingrato acore sese prodit. At in assimilatione, abreptorum vitali circulationis motu humorum, diversæ conditionis extant molecule; dum aliæ adhuc vegetabiles, ut in fero lactis; aliæ jam animales, ut in lymphâ; imò aliæ adhuc magis elaborate, quæ aut rubentes sanguinis globulos constituunt, aut variis excretionibus materiæ copiam ministrant. Hinc diversa, pro singularum indole, in diverso assimilationis statu, molecularum conditio. Nostram ergò malè tentant refellere sententiam adversarii; quod spiritus ardentes, è fermentatis certâ mensurâ; ex humoribus verò, in quocumque assimilationis gradu nunquam educantur. Tales enim in assimilatione generari spiritus, non dybia aliquoties adsunt indicia: aliundè vix unquam se à vicinarum molecularum nexu, atque consortio, possunt extricare; sed indè in alia mixta, destructi, facessunt. Nequè magis nostræ adversatur opinioni, quod observant, (a) motum nempe totius fermentantis massæ, fermentationi moras ingerere; contrà verò, universali hoc succorum alibilium motu, assimilationem absolvi. In fermentatione enim, collisiones, intestinique molecularum impetus, ab universali totius massæ motu præpediuntur; quod imminuta etiàm spumescentia comprobant. Contrà verò in assimilatione, occurrunt & attritus molecularum, ab universali suc-

(a) Becher,
Phys. suber.
sect. V. cap.
II, N. 12.

eorum motu pendent; quemadmodum à vitali sanguinis per arterias venasque circulo, motus oscillatorius, aut intestina molecularum nascitur exagitatio. Tot armis munita, nostra opinio, novis adversantium telis impetitur. Elasticum enim erumpere à fermentescentibus aërem, collisionesque majores sollicitare contendunt; illud verò in assimilatione non contingere, cum libero externi aëris deficiente commercio, tùm adversantibus circuli sanguinis legibus, (b) quod Hydraulicè invictè demonstrat. Fermentationis verùm non requirit essentia, (c) ut aër semper erumpat. An in vasis hermetice clausis, fermentescere liquores non edocet chemicorum parens Becherus? An in fructibus immaturè demessis, absquè manifestà aëris eruptione fermentationis motus non succedit? An in assimilatione, præstantissima vis vitæ, atterendis alimonie moleculis, absquè elastici aëris impetu, non sufficit? An imò in alimentis incarceratus aër, in vasis animalium lympham recens fabricatam subire non valet? Cùm præsertim tartareæ ex animalibus substantiæ, præ tartaris vegetantium, tantà aëris copiâ luxuriarent teste (d) Halefio; ex eo quòd ea aëris quæ in fermentatione libera evassisset copia, arctioribus in assimilatione fuit incarcerata vinculis. Repulsis ergò adversantium telis, concludere liceat.

(b) Muschbroock. Hydrost. 1. vol. chap. XXII. p. 191.
(c) Stöall. Zinnot. cap. 2. p. 116.

(d) Halef. Stat. de veg. cap. VI. Exp. 1. X. X. II. LXXVII. & ff.

Ergò summa Assimilationis Alimentorum, & Fermentationis Analogia.

DOMINI DOCTORES DISPUTATURI.

M. Dionysius-Claudius Doulcet.

M. Antonius Petit.

M. Joannes de Dieß.

M. Bartholomæus-Tuscanus le Clerc, Medicus Regis ordinarius.

M. Stephanus Pourfour du Petit.

M. Josephus de Jussieu, Regie Scientiarum Academiæ Socius.

M. Ludovicus-Gabriel Dupré.

M. Pascasius Borie.

M. Henricus-Franciscus Bourdelin, Scholarum Professor.

Proponerebat Parisiis EMMANUEL-JOSEPHUS PATU, Parisinus, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Parisiensis Baccalaureus, A. R. S. H. 1748, à sextâ ad meridiem,